

Elevii de clasa a X-a dau lectii: cum se fabrica painea in atelierul Colegiului Brad Segal

Claudia Petraru,



Schimb de experienta intre elevii de la scoala Alexandru Ciucurencu (10) si Colegiul Brad Segal (liceul alimentar): „Brutaritul, meserie de suflet”.

Colegiul Brad Segal Tulcea si-a promovat calificarile care pot fi dobandite prin invatamantul profesional si tehnic si a pus la dispozitie resursele materiale moderne. Elevii de la Scoala Gimnaziala Alexandru Ciucurencu si-au imbogatit cunostintele referitoare la meserii, in special pentru meseria de brutar. Copiii clasei a III-a A (invatator Gigica Greceanu) au aflat de unde vine painea, cum este ea produsa, din ce este produsa, cine munceste cu ea, cate maini muncesc pentru painea sau cornurile pe care ei le mananca in fiecare zi. Elevii clasei a X-a A (prof. Moldoveanu Aida si maistru Cadar Laura) i-au indrumat in aceasta activitate sa descopere tainele unei meserii frumoase, au preparat aluat, l-au modelat folosind propria imaginatie, l-au vazut cum creste, cum se coace si s-au bucurat de prospectimea si fragezimea painii proaspete. „In cadrul atelierului se pregatesc peste 500 elevi pentru meserii din domeniul industriei alimentare. Produsele se prepara dupa retete traditionale romanesti, iar elevii invata, astfel, o meserie care-i poate ajuta sa se angajeze. Produsele realizate sunt consumate in cantina scolii noastre”, spune Irina Filipescu, director al Colegiului Brad Segal.
